



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MUZLU TATLI

Malzemeler:

- 1 su bardağı pirinç
- 1 litre süt
- 1 paket Piyale vanilin
- 1 su bardağı şeker
- Yarım paket margarin
- 2 çay bardağı Piyale un
- 3 adet muz

Hazırlanışı:

1 su bardağı pirinç lapa oluncaya kadar suda haşlayıp tel süzgeçten geçirin. Bir bardak kadar lapa olmadan ayırın. 1 litre süte, 1 paket Piyale vanilini ve 1 su bardağı şekerini ekleyerek çırpın. Lapa olan pirinç ilave edin. Başka bir kaptaki yarım paket margarin eritin ve 2 çay bardağı Piyale unu kavurun. Kavrulduktan sonra sütlü karışıma ekleyip koyu muhallebi kıvamına kadar kaynatın. Soğuduktan sonra 3 adet muz dilimleyip mikserle karıştırın. Sonra bir bardak pirinç de ekleyin. Tüm karışımı dört köşe bir tepsiye bir parmak kalınlığında serin. Soğuduktan sonra kesip, muz dilimleri ve hindistanceviziyle süsleyerek servis yapın.
